



TRADICIÓN | 10 millones de litros

Miércoles 11/01/2012. Actualizado 15:46h.

Iantzi abre la temporada de una sidra 'equilibrada, afrutada y refrescante'

- El 'abundante sol del otoño' ha determinado la calidad del caldo
- Presenta color amarillo con tonos pajizos y deja un sabor seco en boca
- El ritual de la sidra tiene un fuerte reclamo turístico para la zona

Efe | San Sebastián

Actualizado **miércoles 11/01/2012 15:03 horas**

El popular presentador de televisión Julian Iantzi ha inaugurado este miércoles la temporada de sidra al "txotx" de Gipuzkoa, al ser el primero en probar de la "kupela" un caldo definido como "equilibrado, afrutado y refrescante".

Iantzi ha abierto la temporada en el tradicional acto que organizan los productores guipuzcoanos en la sidrería Petritegi de Astigarraga, después de presentar en una rueda de prensa los principales datos sobre la campaña de 2011.

En el acto de presentación de la temporada han participado el alcalde de Astigarraga, Andoni Gartzia; el viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue; la viceconsejera de Comercio y Turismo, Pilar Zorrilla; el diputado de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo, Jon Uriguen; y el responsable de la asociación de productores Sagardun, José Ángel Goñi.

La producción de sidra ha alcanzado los 10 millones de litros, una cantidad similar a la de 2009 y a la de 2010, año en el que los productores optaron por la "prudencia" para hacer frente a una previsible reducción de la demanda debido a la crisis económica.

Según ha indicado Goñi, la calidad de la sidra ha sido determinada por el "abundante sol del otoño", que permitió una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, lo que ha dado como resultado "**unos caldos afrutados y refrescantes**".

La sidra presenta un color amarillo con tonos pajizos y deja un sabor seco en boca, "con fina 'txinparta' -el desprendimiento de carbónico que se forma en el momento de ser escanciada- y sensación prolongada en boca".

La campaña de manzana de este año se ha caracterizado por una floración temprana, una polinización desigual en función de las variedades y de la situación de las plantaciones, una primavera cálida y un mes de julio muy húmedo.

El golpe de sol que se produjo a finales de junio afectó a un porcentaje elevado de frutos, que sufrieron podredumbres y caídas.

Reclamo turístico

Tanto la viceconsejera Zorrilla como Jon Uriguen han resaltado la importancia que el ritual de la sidra tiene como **reclamo turístico para la zona**, por lo que en los últimos años se han elaborado "experiencias" específicas relacionadas con esta bebida para atraer a los visitantes.

Goñi ha explicado que para este verano se están preparando dos nuevos productos, como un itinerario que une el mar, a través de travesías en barco, con la sidra o un recorrido a través de los 40 caseríos que disponen de lagar en esta zona de Gipuzkoa.

Otra novedad que ha presentado el sector es la puesta en marcha de **un buscador en internet con todos los datos de las sidrerías del País Vasco**, "siempre al día", ya que los que actualmente existen no están completos ni actualizados.

Por su parte, Jon Azkue ha destacado la importancia que tiene para el sector la etiqueta de calidad que, por segundo año, distingue a la sidra elaborada en el País Vasco.

Posteriormente, en Petritegi, ha sido el presentador navarro Julian Iantzi el que ha saludado la nueva sidra al tradicional grito de **"Gora sagardo berria"** (Viva la sidra nueva), con lo que ha tenido el honor de unir su nombre al de ilustres como el cocinero Karlos Argiñano (2011), el pelotari Aimar Olaizola (2009), el restaurador Andoni Luis Aduriz (2008), la soprano Ainhoa Arteta (2005), Periko, Mikel y Xabi Alonso (2004) o Miguel Indurain (1998), entre otros.

En este acto, al que se ha sumado Juan Karlos Izagirre, alcalde de San Sebastián, Iantzi ha afirmado que es un "honor" protagonizar el primer escanciado de la temporada de la sidra, una cultura a la que se aficionó gracias a la familia de su mujer, natural de Irun, ya que en su localidad natal de Lesaka no existía la costumbre de frecuentar sidrerías.

© 2012 Unidad Editorial Información General S.L.U.